

Blutorangen Tarte mit Orangen-Crème-fraîche

Für 2 Personen

Für den Mürbeteig:

180 g Dinkelmehl 110 g Frischkäse 110 g kalte Butter (kleine Stücke)
1 EL milden Weißweinessig Prise Salz

Für die Füllung:

5-6 Blutorangen 5 EL Frischkäse 1-2 EL Sahne oder Milch
6 Zweige Pfefferminze 8-10 rosa Pfefferbeeren Etwas Zucker
Etwas Puderzucker

Für die Crème-fraîche:

250 g Crème-fraîche 2-4 cl Orangenlikör Abrieb von $\frac{1}{2}$ Blutorange
Prise Salz Pfeffer

Für die Orangenjulienne:

2 Blutorangen 50 ml Wasser 50 g Zucker

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einer leicht mehlierten Arbeitsfläche kurz mit den Händen durcharbeiten und glatt ausrollen. Anschließend den ausgerollten Teig zwischen Klarsichtfolie legen (33 bis 35 Zentimeter) und 20 Minuten (am besten eine Stunde) in den Kühlschrank stellen.

Für die Orangenjulienne zwei Blutorangen heiß abwaschen. Von den Blutorangen die Schale mit einem Sparschäler abschälen, sodass wenig weiß an der Schale haften bleibt (weniger Bitterstoffe). Die Schale anschließend in dünne Streifen (Julienne) schneiden und im kalten Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen, abgießen und den Vorgang noch zweimal wiederholen (zieht weitere Bitterstoffe heraus). Die Streifen abgießen und mit 50 Millilitern Wasser und 50 Gramm Zucker zum Kochen bringen. Die Blutorangestreifen darin fünf Minuten köcheln lassen.

Den Ofen auf 200 °C Grad Umluft vorheizen.

Für die Füllung die restlichen Blutorangen mit dem Messer schälen und in je fünf Scheiben schneiden. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ohne Folie auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben, den Frischkäse darauf gleichmäßig verteilen und dabei einen Rand von zwei Zentimetern frei lassen. Anschließend den Teig mit den Blutorangenscheiben belegen. Den Teigrand umklappen und mit Sahne oder Milch einpinseln, leicht mit Zucker bestreuen. Die Tarte 25 bis 28 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Crème fraîche mit Puderzucker, Orangenlikör, dem Abrieb von einer halben Blutorange, einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Die Blätter der Minze abzupfen, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit Orangenlikör marinieren.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner den Puderzucker kurz karamellisieren. Abschließend die Tarte mit den Blutorangenjulienne, den marinierten Minzblättern und den rosa Pfefferbeeren

Susanne Vössing am 23. April 2015